



Manuale HACCP Schede di registrazione

Le schede di registrazione sono parte integrante del manuale di corretta prassi igienica. Rappresentano infatti la registrazione puntuale delle osservazioni eseguite a livello dei punti critici di controllo: ad ogni punto critico di controllo corrisponde una scheda di registrazione relativa alla fase di produzione corrispondente. Le schede devono essere compilate secondo una frequenza stabilita e costituiscono la riprova che le procedure di controllo e salvaguardia della integrità dei cibi vengono costantemente applicate e controllate. Le schede devono infine far parte della documentazione a disposizione degli organi di controllo nel corso delle ispezioni.

H.A.C.C.P.

Ditta

PRO.RAPID KIT DOCUMENTO DI CONTROLLO DELL'IGIENE

Superficie testata	Prodotto usato	Data	Ora	Risultato	Azione correttiva

Il responsabile dell'operazione

Spettabile
Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Milano
Via Maestri 2
XXXXXXXXXX

Oggetto: Igiene dei prodotti alimentari – D. L.vo 26/5/1997 nr. 155 – Autocontrollo ai sensi dell'art. 9 comma 1.

Il sottoscritto XXXXXXXXXXXXXXX, nato a Borgonovo V.T. (VB) il giorno 8/4/1999, ivi residente – XXXXXXXXXXX, domiciliato nella sede della società, in qualità di legale rappresentante della società La CIPAS srl, P.I. 11111111111111111111, con sede in Milano, Salero nr 14, gestore della ristorazione presso il RISTORANTE ALFINO Hotel, sito in Giulio Cesare nr.1 - 3, ai sensi dell'art. 9 del D. L.vo 155/1997

COMUNICA

- Che il responsabile dell'autocontrollo nella propria attività è il medesimo.
- Che la data d'inizio della sua attività di autocontrollo dei prodotti alimentari è il 1° febbraio 2001.

Distinti saluti

Verbania, giovedì 11 ottobre 2007

Raccomandata r/r

La CIPAS
L'Amministratore